


# menu Régalien

du midi (lunch only)

ENTREE + PLAT + DESSERT 25 €

\* ENTREE + PLAT / PLAT + DESSERT 21 €

Soupe froide de Courgettes, menthe et chèvre frais 

*ou*

Croustillant de Boudin noir du Béarn, salade d'herbe

\*\* \*\* \*


Feuilleté de filet mignon de cochon

Haricots verts et pommes de terre Grenaille

*ou*

Retour de la criée, riz Basmati et Tian de légumes

*ou*

Plat végétarien 

(Halloumi grillé, lentilles vertes, pêche rôties)

\*\* \*\* \*

Assiette de fromage du moment

*ou*

Carpaccio d'Ananas, sirop citronnelle

*ou*

Tarte fine aux abricots et crème d'Amande

## Suggestion de vin au verre :

- Blanc : AOC Muscadet Sèvre et Maine cuvée « Bel Abord » 2024...6.50 €
- Rouge : AOP Chinon « Le Picasse » vin certifié bio 2020...7 €
- Rosé : AOP Côtes de Domaine Provence, vignobles Gueissard 2025...6.50 €

## Les softs :

Euskola original (cola Basque), Euskola Zéro ...4,50 €

Bière blonde bio Basque sans alcool « Getaria »...6 €

Limonade artisanale, ou orange pétillante du Pays Basque...4,50 €

Virgin Mojito maison Vitamont certifié bio...5,50 €

Thé glacé maison sans sucre ou au sirop (Agave, Pêche Blanche ou Jasmin) 5 €

*\*Menu 2 plats du midi : Excepté le samedi midi, jours fériés et groupes à partir de 8 personnes*